

Anne Vechi Torres

**Com Açúcar com Afeto:
O doce como a Chave da Felicidade**

Brasília, 2014

Anne Vechi Torres

Com Açúcar e com Afeto:
O doce como a chave da felicidade

Trabalho de conclusão do curso de Artes Visuais, habilitação em Bacharelado, do
Departamento de Artes Visuais do Instituto de Artes da Universidade de Brasília.

Orientadora: Prof^ª Dr^a Lisa Minari Hargreaves.

Brasília, 2014

Para o meu Rolinho Parmalat, de quem eu gosto mais do que macarrons.

Para meu irmão, que é meu chocolate amargo 80% cacau.

Para minha família, que é minha amada torta mesclada.

Para meus amigos, que são meus bolinhos com gosto de abraços.

E para Lisa, que é meu açúcar.

Agradecimentos

Primeiramente agradeço ao meu amor, Alexandre, que me aguentou durante todo esse tempo, nos momentos bons e ruins escutou minhas lamentações, levou-me para cima e para baixo para resolver as coisas, ajudou-me, comeu meus doces e me amou.

Ao meu irmão André Vechi, que fez vários comentários críticos e indagações que me ajudaram a melhorar meu trabalho, mesmo que às vezes isso me confundisse ainda mais. Todavia sou grata por seus questionamentos, muitas vezes sobre coisas que ainda nem tinha pensado a respeito.

À minha família, pois sem ela não estaria onde estou e nem teria esse amor por doces que me inspirou a começar essa pesquisa. Em especial minha mãe, minhas avós, minha Tia Áurea e minha Tia Lindomar. Aos meus amigos, em especial Mayã, Flávia e Jojo, que me ajudaram ao longo do caminho.

À minha queridíssima orientadora Lisa Minari, que é minha grande fonte de referências, fornecendo as bases da minha pesquisa, apoio, e me ajudou enormemente a desenvolver esse trabalho. A Geraldo Orthof que começou a me encaminhar nesta linha de pesquisa e me apresentou para aquela que é minha grande mestra. A Luisa Gunther que me ensinou que tudo é possível e que não há limites para os nossos sonhos.

A todos aqueles que contribuíram de alguma forma com esse trabalho.

Sumário

LISTA DE IMAGENS

MEMORIAL: UM AMOR DOCE

O DOCE

COM AÇÚCAR E COM AFETO

A CHAVE DA FELICIDADE

- 1. Chocolate meio amargo**
- 2. Bolo de laranja**
- 3. Brigadeiro**
- 4. Brownie**
- 5. Doce de leite**
- 6. Mousse de limão**
- 7. Torta de limão**
- 8. Chocolate branco**
- 9. Cocada**
- 10. Suspiro**
- 11. Cookie**
- 12. Biscoito Amanteigado**
- 13. Gelatina de espuminha diet**
- 14. Torta mesclada**
- 15. Goiabada**
- 16. Apresentação do trabalho na galeria**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Lista de Imagens

Figura 1. **A FANTÁSTICA fábrica de chocolate**. Direção: Tim Burton. Disponível no site: <http://wwws.br.warnerbros.com/movies/chocolatefactory/>

Figura 2. **TÁ CHOVENDO hambúrguer**. Direção: Phil Lord e Christopher Miller. Disponível no site: <http://www.cinemaemcena.com.br/plus/modulos/filme/ver.php?cdfilme=7437>

Figura 3. Miss Cakehead. **Baketopia**. Instalação. Disponível no site da artista: <http://misscakehead.wordpress.com/2013/09/10/edible-pop-up-baketopia/>

Figura 4. Miss Cakehead. **The Caos**. Instalação. Disponível no site: <http://www.trendhunter.com/slideshow/food-based-art>

Figura 5. Ivan Day. Composição em açúcar a partir do molde em pereira, para a exposição “Royal Sugar Esculpture”. 2002. Disponível no site: <http://www.historicfood.com/portal.htm>

Figura 6. Fernando La Posse. **Sugar Glass**. 2014. Disponível no site do artista: <http://www.fernandolaposse.com>

Figura 7. Fernando La Posse. **Jungle Vase**. 2014. Disponível no site do artista: <http://www.fernandolaposse.com>

Figura 8. Fernando La Posse. **Sugar Lamp**. 2014. Disponível no site do artista: <http://www.fernandolaposse.com>

Memorial: Um Amor doce

“O lar é um lugar que tem cheiro de comida sendo preparada”.

Fernandez-Armesto

Desde que eu me entendo por gente o açúcar e os doces são muito importantes na minha vida. Com os passar dos anos eles foram ganhando cada vez mais espaço em meu coração, pois o doce é, para mim, sinônimo de amor. Eles me lembram dum abraço quente da vovó, ou uma noite de verão na rede escutando historias do meu avô. Eles me lembram de todos os momentos bons e felizes da minha vida e me alegram, não importa a situação.

Esse meu antigo amor por doce é familiar. Na minha enorme família de italianos diabéticos e nordestinos exagerados o que não falta é comida, e o doce tem sempre um lugar especial na nossa mesa. Acho que não há uma pessoa na família que não seja muito chegada em comidas açucaradas e, mesmo com o histórico de diabetes, elas ainda são a alegria das reuniões familiares.

Minha mãe sempre foi uma formiguinha e passou esse estilo de vida açucarado para todos os três filhos, que o pegaram de formas diferentes, e com preferencias às vezes um pouco diversificadas. Eu, por exemplo, sempre fui louca por açúcar e o comia puro, de colherzinha, escondida pela casa, para os meus pais não brigarem comigo.

Entretanto o verdadeiro astro-inspiração da minha paixão é a torta mesclada que minha Tia Lindomar faz. Eu era uma criança que não comia muitas coisas, pois era alérgica a leite e bem magrinha, mas essa torta era minha perdição. Reservada para ocasiões especiais, ainda hoje ela povoa os meus mais felizes sonhos.

Esta minha tia era doceira, e essa era uma das tortas que ela mais fazia. Eu, na minha inocência e maravilhamento infantil, a chamava carinhosamente de “fada dos doces”. Uma vez, cheguei a pedir de presente de aniversario uma torta mesclada só pra mim, que com a mais imensa alegria eu recebi. Contudo para a minha infelicidade não aguentei comê-la toda antes que estragasse, do que me arrependo até hoje.

Doce me lembra de família: a torta mesclada da minha tia, o bom bocado da minha vó paterna, a gelatina de espuminha e o brownie de minha avó materna, a lendária torta de morango de minha mãe, a doçura divertida de minha tia e as reuniões familiares. Seja como for, foram essas situações e essas mulheres que me ajudaram a me tornar quem eu sou hoje.

Seja com essas memórias calorosas de infância, ou com as atuais, o doce para mim sempre teve um quê de lar. Ele nos leva a um lugar quente e caloroso, como um abraço. Ele nos reconforta quando estamos tristes e nos acompanha nos momentos alegres. Ele é um companheiro fiel que pode assumir diversas facetas.

Acho difícil passar em palavras o quão importante o açúcar é na minha vida, e o quanto direta e indiretamente ele esteve presente em todas as situações importantes dela, e me trouxe onde estou hoje. Provavelmente estou sendo utópica e boba, mas gosto da ilusão de um mundo cor de rosa com arco-íris onde tudo é mágico e feliz, e onde tudo acaba bem no final, não importa o que digam. A chave para esse meu mundo feliz é o doce.

Eu acredito do fundo do meu coração que as pessoas são mais felizes com o doce, mesmo que ele possa ser um vício, ou fazer mal. Não estou dizendo que nado em rios de açúcar e passo o dia à base de brioches e macarrons. Mas por menor que seja o seu consumo de doces, acredito que ele te faz uma pessoa melhor e mais feliz.

Não me refiro só ao sabor, mas a todas as coisas que vêm com eles, como as memórias: as situações de reunião familiar, aquela comida que sua vó sempre fazia quando você ia visitá-la, uma saída com os amigos, aquele aniversário de namoro, ou só um gesto de carinho. O doce está quase sempre ligado a situações agradáveis e, mesmo quando o usamos para consolar um coração partido, ele é aquele conforto que não nos abandona.

Todos tem alguma memória boa relacionada a esse sabor, e podem até ter memórias ruins também, mas essas nós relevamos, pois a vida vale a pena pelos momentos bons.

Eu espero que, depois dessa minha carta de amor ao doce e depois do texto que vocês irão ler, vocês possam, caso ainda não tenham, achar aquele doce que é sua chave para felicidade e começar a amá-lo como eu amo.

O Doce

“Não há amor mais sincero que o amor à comida”

Bernard Shaw

A comida sempre esteve extremamente presente no nosso dia-a-dia, não só como uma necessidade fisiológica, mas como um fator cultural. Desde que nos conhecemos por homens comer sempre foi algo importante, não somente o ato de se alimentar, mas o que nós comíamos e, ao longo dos séculos, nossa dieta e nossos gostos alimentares mudaram. O alimento participa ativamente na construção e na preservação do corpo fisiológico, social e simbólico do ser humano. A produção alimentar e a produção artística apresentam características em comum que são reveladas no decorrer do tempo e que colaboram na construção de uma identidade sociocultural coletiva (HARGREAVES, 2013).

Por mais longe que se possa remontar, o valor gastronômico prevalece sobre o valor alimentar, e é na alegria, não na penúria, que o homem encontrou o seu espírito. A conquista daquilo que é supérfluo produz uma excitação espiritual maior do que a conquista daquilo que nos é necessário (LEVI-STRAUSS, 1991). Ao longo da história da alimentação há um alimento cuja importância se sobressai: a descoberta e a utilização da cana-de-açúcar, que se tornou uma das mais importantes “revelações” alimentares de todos os tempos.

No decorrer do percurso alimentar individual e coletivo, o sabor doce se afirmou cada vez mais como codificador do prazer e do bem estar, tornando o sumo da cana e seus derivados quase indispensáveis. DÓRIA (2006) nos fala que todos os povos buscam, de alguma forma capturar o doce, como se uma enorme infância universal no colocasse frente a frente com o problema da fruição desse sabor.

LIPPMANN (1941), em seu livro sobre a história do açúcar, fala que nenhum produto da economia mundial possui uma história que se enlace tão profundamente com os mais diversos setores. Ele se relaciona com a botânica, a agricultura, a genética vegetal; bem cedo ele interessa a medicina e a farmácia, o consumo doméstico e o de luxo, a legislação tributária; ele influi nos costumes, usos e hábitos de toda espécie, anima o comércio, o tráfico e a navegação, ele estimula a atividade colonizadora, tendo um papel decisivo no

desenvolvimento da escravidão; pelo açúcar, a tecnologia, a química e outros ramos do conhecimento são levados à solução de sérios problemas práticos e teóricos; ele é objeto da economia política e da estatística; poetas e homens de letras o tomam como inspiração; e os filósofos os usam na explanação de doutrinas complicadas. A história geral da cultura reflete-se na sua história.

DUMAS (2005) em sua pequena historia da culinária diz que, ao nascer, o homem recebeu do estômago a ordem de comer, pelo menos três vezes ao dia, a fim de recuperar as forças roubadas pelo trabalho e, com frequência, pela preguiça. Diz também que o homem precisa comer, mas que o homem selvagem come por necessidade enquanto o civilizado come por prazer.

Com a descoberta do fogo, há mais de 500 mil anos, a forma como o homem se alimenta muda e a gastronomia começa a se desenvolver, com a invenção de utensílios, o aprimoramento de técnicas, a descoberta e a utilização de novos ingredientes. BRAUNE (2012) nos fala das ideias que influenciaram a gastronomia, como os gregos, que consideravam que a comida era também uma ocasião para alimentar o espírito, surgindo o embasamento filosófico do bem estar, que professava o prazer comedido. Fala também da invenção da louça de barro, e posteriormente a de ferro, capazes de conter o alimento e ir ao fogo, surgindo, assim, as sopas e os caldos cereais. Os gregos e os romanos conheciam três grandes técnicas básicas de cozimento: o assado, o caldo e os ensopados. A autora fala do general grego Arquestrato (Século IV a.C.) que é considerado o fundador da gastronomia grega e difusor dos princípios dessa cozinha.

Segundo LIPPMANN (1941), a introdução do açúcar em nossa dieta começa com o mel, quando a passagem da base da alimentação muda da carne para uma que tem como primazia os produtos vegetais; essa alimentação suave fornecida pelos vegetais provoca a necessidade de um complemento sazonal¹, que se consegue, por um lado com o sal, e de outro com o mel de abelha. O mel é considerado por diversos povos primitivos como o manjar ideal.

Na antiguidade, a cana era uma preciosidade importada e extremamente cara. É possível que a cana-de-açúcar tenha vindo da Índia. É admitido que a cana-de-açúcar seja nativa do Sul do Pacífico, e daí migrou para diversas regiões. A produção e o fabrico do

¹ Que dá bom sabor, tempera.

açúcar começam com os povos hindus, persas e árabes. Mas somente com os persas que serão desenvolvidos os processos de solidificação e refino do suco da cana, dando-lhe uma forma que pudesse ser estocada e tornando possível o transporte e o comércio desta. A cana está ligada à expansão árabe nos séculos VI e IX e, a partir daí, o açúcar vai conquistar a Europa.

Na idade média, o padrão alimentar reflete a posição social, com alto consumo de carnes entre os nobres, e legumes e grãos para a vassalagem. Onde se encontra uma culinária sem sutilezas, na qual sobrevive o conceito romano de banquete acompanhado de divertimento e espetáculo. O açúcar como um produto de luxo é, inicialmente, utilizado com função medicinal, sendo administrado nos boticários. Mas com a expansão turca e a queda de Constantinopla no fim do século XV, se encerra o fornecimento de açúcar do Oriente para a Europa. É neste momento que os portugueses importam técnicos das ilhas madeiras, levando a cana-de-açúcar para as Américas. Ela é introduzida no Brasil, começando a ser produzida em grande quantidade, aumentando a distribuição e o consumo do açúcar na Europa (FREYRE, 1987). Nenhum outro produto influenciou tanto a história do mundo ocidental como o açúcar, ele foi a mola propulsora para a colonização do Novo Mundo.

Enquanto isso, a mesa e o ato de comer ficam mais refinados, o serviço é suntuoso. Catarina de Médici no século XVI introduz à mesa francesa o utensílio do garfo, o prato individual e a multiplicação de copos e taças que têm como objetivo evitar o contato direto dos convivas com o alimento. Come-se ainda com os dedos, mas em seu prato próprio, e passa-se a lavar as mãos sistematicamente. A presença de mulheres à mesa passa a ser a regra e não exceção. A produção gastronômica não se limita à elaboração da comida com o objetivo único de satisfazer o estômago, mas como processo de produção artística, propondo uma necessidade de organização alimentar plástica e visual. A ideia de belo invade as mesas (HARGREAVES, 2007).

O açúcar tem um papel relevante nos séculos XVII e XVIII ainda como objeto de luxo e como remédio e, apesar de seu emprego em ambos os lados aumentar muito, o que realmente causa sua expansão é a divulgação do uso do café, do chá e do chocolate, que asseguram o consumo geral e maciço do açúcar, fazendo dele um objeto de consumo diário dos burgueses. São atribuídas ao açúcar cinco funções principais: remédio, especiaria/tempero, material decorativo, edulcorante e conservante (HARGREAVES, 2013).

No decorrer desses séculos, ocorre o nascimento da grande cozinha francesa. E dois fatores são determinantes para seu crescimento e aprimoramento: a criação da alquimia² e as demandas por luxo, o excesso excelência na corte de Luís XIV. Surgem novas técnicas de liga na culinária francesa: a com farinha e a redução. Em Versalhes, se elabora a cozinha do grande século, na qual a cozinha transcende a simples função de alimentar para transformar-se em prazer (BRAUNE, 2012). A forma de se alimentar muda, e no centro desse exagero e dessa busca pelo prazer está o açúcar, como um item indispensável, que tem como seu mestre inventor o confeitoiro.

Na Itália esse gosto começa a mudar. PIERO CAMPORESI (1996) fala em seu livro “Hedonismo e exotismo: A arte de viver na época das Luzes”, da transformação do gosto na Itália no sec. XVIII, onde a relação com os alimentos muda. Passa-se a condenar os excessos como sintomas de desregramento irracional e se teoriza o bom gosto a partir da sobriedade, lançando as premissas para o surgimento da cozinha democrática e representativa, da figura do mestre-cuca burguês, do cozinheiro de família e das cozinheiras domésticas, assinalando também uma travessia, uma restauração comercial de massa. Divulgando e comercializando os segredos das grandes cozinhas aristocráticas, e transformando a mesa num local discursivo, rompe-se com o exagero presente no sec.XVII, onde havia os gigantescos banquetes que tinham, por trás deles, a figura dos geniais e inventivos mestres confeitoiros, que precisavam ser, ao mesmo tempo, pintores, escultores, modeladores, arquitetos, desenhistas e floristas.

Mas o gosto na França no sec.XVIII é quase um sonho. Os pratos devem oferecer uma paisagem variada, delicada, doce, como um passeio galante no jardim. Faz-se preciso figurar e pintar os pratos, oferecendo aos olhos muitos estímulos rebuscados. O prazer da imaginação é pré-degustado e pré-figurado pelos prazeres elegantes da mesa, que, mais do que saciar e satisfazer, deve predispor à viagem sentimental. O gosto do século inclina-se mais para ver e ouvir do que para saborear e engolir. Nas grandes salas dos palácios, a mesa setecentista é composta por diversos aparatos e ornamentos requintadíssimos que se tornam parte integrante da refeição, uma antecipação visual das delicias do gosto, signos que orientam para a busca da felicidade. É a idade do açúcar e das obras primas, da engenharia do aparato, que são sepultadas para sempre já no primeiro decênio do século XIX pela queda do antigo regime.

² Estudo da alquimia aqui entendido como o estudo de elementos químicos, suas misturas e aplicações, que viria a ser também a base do estudo da medicina e da farmácia.

Nas mesas do século XVIII domina uma inédita *ratio canivalis*, a ordem geométrica e a razão matemática: a multiplicidade dos pratos subte a leveza das substancias, e a variedade dos sabores é representada pela variação das cores. O olho, destronando o nariz, favorece e exalta a policromia do desfile, o minueto das taças, o baile das iguarias. Policromia e miniaturização fundem-se no conceito bem-temperado da refeição como uma graciosa frase musical. (...) (CAMPORESI, 1996. pag.13).

A arte franco-italiana da boa comida na Idade Moderna fez da cozinha não somente uma arte de viver e um assunto de conversa, mas um ramo independente das belas artes (QUELLIER, 2011).

Em 1674 nasce o primeiro café parisiense, o Café Procope, e a partir daí, os cafés se tornam, rapidamente, um local de troca de ideias, de informações e debates. É um lugar que será o berço das ideias que levarão, em 1789, à revolução francesa, e que influenciará profundamente as gastronomias francesa e europeia. Com a queda da monarquia e dos nobres, os grandes chefes de cuisine se veem desempregados e, para sobreviver, abrem restaurantes, que se tornam a principal arena para o desenvolvimento da cozinha francesa dos grandes chefs como Carême (1783-1833) e Escoffier (1846- 1935).

Começa então o século XIX, que é considerado a idade de ouro da gastronomia, quando se firmam os grandes princípios e técnicas que fazem da gastronomia Francesa um modelo internacional. Com o acesso do público à cozinha dos grandes chefes, nasce então, em 1802, a crítica gastronômica, que tem como seus principais representantes Grimond de la Reynière e Brillat-Savarin. À frente dessa cozinha, estão os chefs que vão revolucionar a gastronomia, como Carême. Em seu artigo “O urbífago guloso”, Hargreaves nos fala que este foi um dos maiores confeitadores que já existiu, e um dos mais importantes. Carême esculpiu no açúcar um mundo efêmero, que nunca abandona a experiência sensível. Ele introduziu o serviço à russa, onde os pratos não mais eram colocados todos ao mesmo tempo, mas servidos em sucessão. Produziu arquiteturas comestíveis que resgataram, no início do século XIX, o conceito de comida figurativa (artefatos comestíveis), que, depois, vai se hibridizar no período rococó, sendo gradualmente substituído pelos bibelôs de cerâmica. A comida figurativa de Carême, nos permite pensar na elaboração de um espaço para a refeição que constrói o indivíduo que o constrói, tornando esse espaço numa vivência e significação corpórea e territorial ao mesmo tempo. Carême diz que as belas artes são cinco: a pintura, a poesia, a música, a escultura e a arquitetura, mas que o ramo principal é a confeitaria.

Há na Europa, durante o período da idade média até o século XIX, uma produção de artefatos comestíveis de açúcar que vão ser o centro de banquetes que serão extremamente

presentes dentro da alta sociedade, e que, com seu esplendor, encantam e influenciam a sociedade e sua forma de vida. Mas, com a modernização, essa exuberância e exagero do açúcar se perdem. Seu uso se torna mais popular, mais acessível. Com o começo da industrialização, esse sabor domina todas as classes, mas agora com um exagero diferente. Ele ainda tem uma presença indiscutível e importante na sociedade, mas não será mais adorado e esculpido como antigamente. Será introduzido em todas as áreas da nossa alimentação, principalmente como um conservante e um tempero, ainda hoje influenciando e moldando nossa sociedade.

Segundo FREYRE (1987), temos, no Brasil, uma geografia do doce diferente, na qual a excelência da arte de sobremesa nem sempre é correspondente ao volume regional na produção do açúcar. Ele diz que o primado da doçaria no Brasil cabe ao Nordeste. E pode-se falar de um paladar brasileiro histórico, que parece predisposto a estimar o doce até ao abuso deste. Um paladar que é excessivamente doce para o europeu. O doce brasileiro é parte importante de um complexo; ele tende a ser uma expressão do dia-a-dia, das divisões de classes, da penetração de etnias e da interpretação de culturas e de classes que caracterizam o país.

Independentemente de onde o açúcar esteja, ele deixa sua marca. Quase sempre submetido a essa arte que conhecemos como gastronomia, que influencia nossa sociedade e cultura.

Com Açúcar e com Afeto

“Cozinhar é um modo de amar os outros.”

Mia Couto

Comemos conforme as normas da sociedade, pois os hábitos interiorizam os costumes. Costumamos preferir os sabores que nossas mães nos fizeram apreciar. A mesa é o centro das relações. Ela simboliza organização, alegrias, crítica familiar, novidades e dissabores. A alimentação se consolida como um ato coletivo. E mesmo no âmbito científico, percebe-se que os efeitos socializantes de alimentar-se em grupo harmonizam, fortalecem vínculos e estabilizam estruturas de convívio. O alimento se coloca como um código simbólico que organiza a produção econômica e interações sociais contíguas. É a prática alimentar que revela quem a consome e que mapeia os imaginários e as histórias das comunidades. Sabor e saber têm a mesma raiz. Comer é comunhão. Santi Santamaria fala que nós utilizamos a mesa para nos comunicar, e não apenas para comer. Que a comida é um pretexto para a comunicação entre as pessoas, e o ponto de convergência que a mesa proporciona é essencial (*apud* ARAÚJO, 2005).

Acredito que a mesa é um lugar de alegria, e os sabores das comidas que comemos são o veículo dessa alegria. A sensação que percebemos das coisas, independentemente do órgão sensorial a que nos referimos, é afetada pelas nossas experiências passadas. A rememoração afetiva que conecta os sabores é de extrema importância na escolha deles. Nós aprendemos e nos apaixonamos por essas sensações, que nos dão imenso prazer, a partir das experiências por que passamos ao longo da vida. E é essa rememoração do sabor doce, da sensação afetiva de bem estar que ele gera, que concede a ele um papel importante no processo de ascensão do açúcar, percebido como um alimento privilegiado e preferido por muitos de nós (HARGREAVES, 2013).

Segundo o dicionário AURÉLIO (1988) a definição de culinária é: arte e a ciência do preparo de alimentos para a mesa; e a de gastronomia é: arte de comer e beber bem, isto é, apreciar os prazeres da mesa e saboreá-los com paladar requintado. Mas para BRAUNE (2012), a gastronomia é uma arte ou ciência que exige técnica e conhecimento daqueles que a executam, e a formação do paladar daqueles que a apreciam. A autora diz que a sociologia

considera que arte só se dá a partir do momento em que o artesão tenha dominado a técnica. Porém, a arte executada ganha significado na capacidade humana de ver como prazer a experiência da beleza, e que o mesmo se dá com a gastronomia, pois quando se prepara o alimento com arte, se transforma aquilo que era inicialmente apenas um alimento para o corpo, em experiência estética e prazerosa e alimento para o espírito. Dessa forma, a gastronomia compõe, em todos os seus aspectos (forma, textura, sabor, aromas, cores, temperatura, etc.), um conjunto harmonioso que oferece àqueles que a provam, além de alimento, a experiência do belo em mais de um sentido. É a estética do gosto.

O que nos leva à célebre frase: “Diz-me o que comes e te direi quem é”, de autoria de BRILLAT-SAVARIN (1995) e localizada logo no começo de seu livro “A fisiologia do gosto”, que nos mostra várias nuances do gosto e do prazer à mesa. Savarin diz que a gastronomia é o conhecimento fundamentado de tudo aquilo que diz respeito ao homem, na medida em que ele se alimenta. Que ela considera o gosto em seus prazeres e desprazeres, estabelece limites aos homens e considera a ação dos alimentos sobre a moral destes, sua imaginação, seu espírito, julgamento e percepções. Diz que a gastronomia é um ato do nosso julgamento, pelo qual damos preferência àquilo que nos é agradável ao paladar, em detrimento daquilo que não tem essa qualidade. Savarin considera o gosto sobre três aspectos: como um aparelho pelo qual o homem aprecia os sabores; como a propriedade que um alimento tem de impressionar o órgão e gerar a sensação; e, por último, a divisão do gosto pelos seus dois usos principais, relacionados ao prazer que a comida evoca e à escolha, dentro da natureza, das substâncias comestíveis. Brillat-Savarin enumera as razões pelas quais o gosto é, dentre os nossos demais sentidos, o que nos proporciona mais satisfações:

- 1) Porque o prazer de comer, praticado com moderação, é único que não se acompanha da fadiga;
- 2) Por que é um prazer de todos os tempos, de todas as idades e de todas as condições;
- 3) Porque retorna, necessariamente, uma vez por dia, podendo ser repetido, sem inconveniente, duas ou três vezes nesse espaço de tempo;
- 4) Porque pode se misturar a todos os outros e até mesmo nos consolar da ausência destes;
- 5) Porque as impressões que recebe são, ao mesmo tempo, mais duradouras e mais dependentes de nossa vontade;
- 6) Enfim, por que ao comermos, experimentamos um certo bem-estar indefinível e particular, que vem da consciência instintiva; isto porque, ao comermos, reparamos nossas perdas e prolongamos nossa existência. (pag. 50).

DÓRIA (2006) nos fala que a culinária diz respeito aos procedimentos que visam adequar a natureza à alimentação humana. Ela expressa um sistema incrustado na cultura que

confere sentido aos modos de fazer e interagir com a comida e de simbolizar afetos ao comer; que ela é matéria básica da gastronomia, que é o conjunto de saberes sobre a construção do prazer ao comer. Comemos aquilo que nossa história permite, que nossa cultura selecionou e que nossa educação pessoal elegeu como prioridade. O que valoriza o alimento e o arranca da sua condição de coisa inerte e exterior é o conhecimento acumulado através da transformação dos alimentos em iguarias saborosas e desejáveis. A gastronomia sempre remete ao outro como propiciador de um prazer enunciado. Hoje se fala num caráter multissensorial da percepção gastronômica: ela mobiliza o paladar, o tato, a visão, o olfato, se expandindo pelas sensações físicas de temperatura, textura, mecânica dos corpos, incluindo também as dimensões simbólicas e anímicas. O prazer não se reduz a um processo físico-químico, e abrange, nas suas determinações, os modelos sociais de valorização da experiência gastronômica.

Em seu livro “O gosto como Experiência” NICOLA PERULLO (2013), defende o paladar como experiência. Que este não é um sentido, e nem mesmo somente um sentimento ou juízo. Ele diz:

Afirmar que o paladar é compreendido por nós como experiência significa, acima de tudo, sustentar radicalmente a tese de sua natureza como processo complexo – e, portanto, prová-lo, experimentá-lo. No paladar estão envolvidos vários atores, e a sua natureza de processo artístico dinâmico concentra-se, a cada experiência, em peculiares cenários de sentido. A cena primária, que me conduziu a elaborar essa ideia, foi um comportamento que, desde sempre, chamou a minha atenção: a expressão no rosto daqueles que pedem “Brioche” ou outras guloseimas nos bares pela manhã. Raramente vê-se um comportamento neutro. Em vez disso, vê-se com muita frequência a mímica facial que revela, com um sorriso gutural insinuado, uma leve complacência ao avistar o projeto que será comido, expressando uma expectativa de satisfazer a gula;... (pag. 12).

Ele afirma que crer no valor do paladar significa compreender que, mediante a experiência alimentar, é possível explorar uma grande parte das relações humanas, cotidianas e ordinárias. O paladar é um entrelaçamento do corpo com a mente, em constante interação com o meio ambiente. A experiência do paladar deve ser compreendida como “fazer experiência” e como “viver uma experiência” de forma conjunta. Entender o paladar como experiência estética implica em entrar nas dinâmicas que caracterizam estas experiências para tentar compreendê-las. O primeiro acesso que temos ao alimento é modulado pelo prazer, um prazer biológico e instintivo do ser humano. O primeiro *input* estético do ser humano, anterior à linguagem, desde sua fase pré-natal é o prazer alimentar. A relação estética que o prazer provoca, a receptividade plástica da percepção, abrem a memória, a inteligência, a

consciência e a linguagem. Assim como a visão, o paladar é um sistema de *editing*, de seleção dinâmica e contínua, que age de forma sistemática, adquirindo informações através dos elementos que compõem um ambiente.

O prazer material do alimento constitui a raiz originária do bem, entendido como uma ética da felicidade. Em comparação a outras experiências, comer é uma experiência que não permite vivenciar a impressão da anulação do tempo. Por isso, os mais frequentes enobrecimentos em sentido estético, espiritual e artístico da experiência gustativa relacionam-se com a memória e com a lembrança. O prazer estético do alimento é tal enquanto prazer vital e interativo, que tende a ser breve. (PERULLO, 2013).

Utilizando-nos dessas definições e com base na dissertação de HARGREAVES (2007), que vai perceber na dinâmica gastronômica um conjunto preciso de escolhas que estão direcionadas ao objetivo único da satisfação. Percebemos como esses sabores, assim como a arte da apreciação e da preparação dos alimentos, se baseiam nas sensações que sentimos ao consumi-los, em especial a sensação de prazer. É essa produção gastronômica, que não se limita à elaboração da comida com o objetivo único de satisfazer o estômago, mas que, no processo de produção artística, propõe a necessidade de uma organização plástica e visual, onde a apresentação do prato se torna um elemento fundamental que revela a necessidade de satisfazer, não só o estômago, mas todos os sentidos, transformando a refeição em uma experiência multi sensorial na qual:

A elaboração dos pratos pressupõe, portanto, uma capacidade de sintetizar as experiências humanas, aliada à possibilidade de expressão criativa. Cozinhar reúne em si práticas e gestos que o cotidiano transforma em ritual. Cozinhar conecta espaços e transpõe tempos. Nesse contexto, a gastronomia torna-se uma modalidade transdisciplinar, constantemente relacionada às diferentes áreas, mas sustentada por um corpo próprio, alimentado pelas vivências e pelas experiências humanas. É deste modo que o alimento invade invariavelmente a esfera emocional, aproximando o ato alimentar das práticas afetivas do ser. (pag. 40).

DUMAS (2005) classifica o apetite em três tipos: o que sentimos em jejum, e que pode ser aplacada com o a ingestão de qualquer comida; a que sentimos mesmo sem fome, e que consagra o provérbio: *Comer e coçar é só começar*; e por fim, aquele que pede, depois de um prato suculento do jantar um outro delicioso ao final da refeição. Assim como ele classifica o apetite em três tipos, ele também fala de três tipos de gula: a gula dos sete pecados capitais, que tem como superlativo a glotonaria que é uma gula dos estômagos robustos; a gula dos espíritos delicados, que tem a necessidade de reunir em casa alguns amigos, e a

terceira gula é aquela dos infelizes que sofrem bulimia. O autor fala que assim como a glotonaria é um aumentativo da gula, a gastronomia é derivada desta. O glutão exige quantidade, enquanto o gastrônomo exige qualidade.

WANSINK (2007) diz que comer é um grande prazer da vida, e que comemos o que comemos por causa do nosso entorno, como, por exemplo, a família. Ele nos fala das *comfort foods*, que são aquelas comidas reconfortantes. As relações que temos com essas são quase sempre formadas de forma inconsciente, comumente com base em experiências passadas com a comida, ou por que vemos a comida como um alimento da alma, e nos identificamos com ela. Diz também que somos biologicamente programados para preferir gorduras, sal e açúcar na nossa alimentação.

HARGREAVES (2007) discorre sobre como a comida se torna um importante fator no processo de identificação cultural por parte do indivíduo, que segue, ao longo de seu percurso gastronômico, duas tendências que ela coloca como principais: o conservadorismo alimentar (uma manutenção da esfera emocional, afetiva e da identidade cultural) e a experimentação do novo. No decorrer de novas experiências o homem busca na produção de artefatos alimentares uma aproximação/interação com o universo humano, apropriando-se de espaços que são destinados ao indivíduo, tais como o espaço vivencial do cotidiano (com a reprodução de cidades comestíveis), o espaço fantástico (produção de objetos exóticos e dos artefatos grotescos) e o espaço íntimo (com a ritualização e reprodução de partes do corpo de forma deglutível). A relação que o indivíduo desenvolve com o alimento ultrapassa a mera concepção mecanicista, se tornando um processo simbólico culturalmente constituído.

Em um depoimento do livro “Açúcar” de GILBRETO FREYRE (1987), o folclorista Renato Almeida nos fala sobre os doces baianos da sua meninice. Ele fala sobre a primeira impressão de doçura que lhe deu a vida, e que logo o levou para um mundo encantado de açúcar. Ele diz que o doce é um prazer da vida, mas que para o menino, é muito mais relevante, pois permite momentos deliciosos e prazerosos que estão na gulodice.

Esse sabor doce é, como nos fala QUELLIER (2010), é socialmente e constantemente associado como algo pertencente ao universo infantil, mas também ao universo feminino, como pode-se observar em diversas situações. A preferência feminina por sabores doces é diferente da infantil. Enquanto a feminina é mais influenciada pela sociedade, e pelo lugar da mulher nela, a infantil tem um embasamento biológico mais presente, pois o gosto pelo sabor doce é o único que temos inatamente, o gosto pelo salgado é adquirido ainda quando bebês,

enquanto o gosto pelo amargo e pelo azedo, que são considerados sabores adultos, se desenvolvem ao longo da vida, conforme nos acostumamos a eles. Mas ao mesmo tempo em que essa propensão aos doces é considerada um direito nas crianças, ela também é, para os adultos, uma memória da infância. O que nos mostra que os sabores doces têm uma relação maior com memória afetiva de infância de que os outros, por ser tão presente e importante durante esta época da vida. Ele é sempre introduzido e, de certo modo, incentivado pelos adultos, pois damos doces às crianças como recompensa, e enchemos suas festas de aniversários de doces. Essa apreciação pelo sabor doce, que é inata e aprendida, passa por diversos mecanismos dentro do nosso organismo para que possamos apreciá-lo, e então nos afeiçoar ao sabor.

CARRETTA (2006) nos fala em sua monografia sobre como sentimos o gosto e quais os mecanismos envolvidos na interpretação dessa sensação. O sabor é uma combinação de odores e gostos, que conta ainda com a influência da temperatura, da ardência e da textura. O cérebro combina as informações sensoriais da língua e do nariz para gerar a informação do sabor. A autora cita Vilela, que diz o receptor sensorial do paladar é a papila gustativa, cujas células sensoriais percebem os quatro sabores primários, os quais são chamados sensações gustativas primárias: amargo, azedo ou ácido, salgado e doce. O cérebro identifica o sabor ao combinar os estímulos do paladar, com os do olfato e da textura, para então interpretar essa sensação. E a associação da sensação como algo agradável, repulsivo ou no meio termo vai depender das diferenças fisiológicas individuais, das nossas experiências anteriores e dos hábitos culturais. O que evidencia que o gosto é algo aprendido, ou adquirido ao longo da vida.

A autora nos fala sobre o porquê do desejo que temos de comer doces. Embasada teoricamente em Ballone, nos fala que a vontade de comer doces, assim como a sensação de saciedade, depende de uma região cerebral localizada no hipotálamo. Esta é estimulada por uma substância chamada serotonina que regula essa sensação, essa saciedade, e inibe a vontade de comer doces. Essa substância é um neurotransmissor que está relacionada a transtornos afetivos, pois, assim como a noradrenalina e a dopamina, está associada ao estado afetivo das pessoas. Segundo Galvão, diz ela, a serotonina é conhecida como o hormônio da felicidade, sendo encontrada em menor quantidade nos momentos de tristeza e depressão, e pode ser aumentada pelo consumo de doces. Com isso, há pessoas que aprendem a consumir alimentos que incentivam a produção de serotonina para se sentir bem, uma relação chamada de “comida e humor”, na qual aprendemos a utilizar certas comidas para gerar esse sentimento

de felicidade, tal como uma droga. Assim, o doce, através de mais do que uma memória afetiva, influencia nosso organismo e incentiva a produção de hormônios que nos deixam felizes. Mas além do fator biológico, há um importante contexto social.

Segundo FREYRE (1987), a sociologia do doce não deixa de cruzar, em certos pontos com a sociologia das gerações, pois não há quem, depois de adulto, perca o entusiasmo pelos bolos e doces estimados ao extremo em sua meninice. A expressão do paladar de uma sociedade ou de uma época no tocante aos doces, não é apenas fisiológico, mas sociocultural. Nossas preferências de paladar são condicionadas, em suas expressões particulares, pela sociedade a que pertencemos, pela cultura que nos permeia, pelas ecologias em que vivemos e pelos anos decisivos de nossa existência. Freyre fala que a velha expressão “fazer a boca doce a alguém” é associada ao significado sensual do doce como alimento ou regalo do paladar, pois significa ameigar ou acariciar esse alguém.

A receita doce não depende para sobreviver das constantes alterações das verdades científicas, embora ela precise se condicionar a alguns dos seus aspectos, mas seus principais compromissos são com o paladar, o olfato e com os olhos dos homens, todas, constantes que independem quase que completamente das verdades científicas. O gosto pelo doce vem da paixão, e essa paixão traz felicidade para aqueles que o preparam ou para aqueles que o comem. Como vimos, o doce é a comida da felicidade, uma felicidade que o homem busca reivindicar como sua.

COMTE-SPONVILLE (2001) nos fala que todos os homens procuram ser felizes, sem exceção. Em sua teoria da felicidade ele parte de Aristóteles que diz que a felicidade é ter o que desejamos, passa por Sócrates que afirma que o desejo é falta. Assim, na medida em que o desejo é satisfeito, ele deixa de ser falta. Logo não há mais desejo, e a felicidade é perdida. Esperamos o que não temos, e somos tão menos felizes, quanto mais esperamos ser felizes. Mas, entre a esperança e a decepção, entre o sofrimento e o tédio, existem o prazer e a alegria, que ocorrem quando desejamos o que temos, o que fazemos, o que não nos falta. É por isso que podemos ser felizes: porque fazemos o que desejamos, e desejamos o que fazemos, que é a felicidade em ato, uma felicidade que não espera nada.

Desejamos principalmente aquilo que não temos. Portanto, nossos desejos são, na maior parte das vezes, esperanças. Mas também podemos desejar o que gozamos, o prazer. Podemos desejar o que sabemos, e o que fazemos, o agir. Quanto mais buscamos ser felizes, mais longe estamos dessa felicidade. Apenas quando deixamos de buscar a felicidade, de nos

preocuparmos com ela, nos aproximamos dela. E o desejo, para Spinoza, não é falta, mas potência. Segundo este, é o desejo que nos permite comer com apetite, agir com apetite e amar com apetite. E esse desejo que é potência é o amor. A felicidade não é um absoluto é um processo, um movimento, um equilíbrio instável, uma vitória frágil, sempre a ser continuada, defendida e recomeçada. Podemos chamar de felicidade todo momento em que a alegria pareça imediatamente possível. Assim, o verdadeiro conteúdo da felicidade é a alegria possível, e toda alegria é amor. A felicidade reside na ação, no prazer e no amor.

Podemos ser felizes através dessas potências e do prazer que elas nos proporcionam, e isso se torna amor. O desejo pelo doce, enquanto potência, enquanto um desejo pelo que fazemos, que nada espera, pode ser felicidade. Comer como já vimos é um ato repleto de significados que se entremeiam em nossa vida e cultura. E mesmo no campo da filosofia, esse gosto pelo alimento, o apetite, pode ser explicado também:

Possuir um bom apetite não é sentir falta do alimento (sentir fome), mas sim ter a capacidade de desfrutar do alimento que não falta. No início da refeição, você não deseja aos seus convivas uma boa fome (“Eu desejo que você tenha uma boa falta de comida!”), mas sim um bom apetite: “Você pode ver que comida não falta; fiz uma excelente previsão da quantidade de alimentos, desejo que você tenha energia para desfrutar dessa comida”. (Pag. 161).

COMTE-SPONVILLE (2011) nos fala “Não é o valor do objeto amado que governa ou justifica o amor, é o amor que dá valor a seu objeto”. É por amarmos algo que o estimamos, e não pelo seu valor, não é à toa que amamos tantas coisas imateriais e abstratas. A simples memória afetiva que relacionamos com ela a enche de valor. Assim o doce pode se tornar, como tantas outras coisas, um objeto inestimável de amor.

Esse amor de que COMTE-SPONVILLE (2011) fala, que é a causa da felicidade, é dividido em três tipos: Existe o amor *eros*, que é o amor-paixão, o amor *philia*, que é a alegria de amar, e o *agape*, que é o amor sem limites e esta relacionado à religião. O amor *philia* é aquele relacionado à potência de gozar, e com o apetite, ele não é um amor egoísta como a paixão, ou um amor altruísta e caridoso como o *agape*, mas um amor que sabe reconhecer e apreciar a coisa amada. Que sabe desfrutar o simples prazer de poder tê-la, de vivenciá-la, e de poder desfrutar o prazer de sua presença, ou de sua concretização, o que nos leva a um desejo insaciável de felicidade.

Como nos fala Alice German, no prólogo do livro “A Mais Bela História da Felicidade” (COMTE-SPONVILLE, 2006), viver não é o suficiente, é necessário ser feliz. A existência só tem sentido se se transforma no tempo da felicidade. Passamos a vida toda esperando por ela. Mas o que é ser feliz? Cabe aos filósofos a função de definir a felicidade. Cálicles afirma que ser feliz consiste em fomentar as mais fortes paixões e satisfazer mesmo os mais loucos desejos. Kant diz que renunciar à felicidade é o mesmo que renunciar a ser homem. Mas somente podemos definir a felicidade quando a experimentamos. É impossível dizer com certeza o que nos torna felizes ou prescrever uma regra para felicidade. Desde a época da revolução francesa, no século XVIII, os homens desejaram fortemente uma felicidade sobre a Terra, na qual cada pessoa teria o mesmo direito de ser feliz, de pensar e de se expressar livremente; e a partir de então a felicidade se transformou na arte de viver.

Nos dias atuais, a felicidade não é mais uma promessa nem uma ideia política. Tornou-se um direito e, até mesmo um dever. Ser implica ter acesso à felicidade; existir é assumir o dever de ser feliz. (...) Ser feliz é ser mais. A felicidade é o que fornece ao ser um suplemento, uma nova dimensão para a vida: ela é a vida que vale a pena ser vivida, ou seja, a vida feliz. Entramos na era da necessidade da felicidade: não existimos se não somos felizes. (...) Nesses inícios do século XXI, basta simplesmente ser, o bem-estar consiste também a primeira e, sem dúvida, a última etapa no caminho da felicidade. É preciso mais e conquistar uma existência mais rica. Em nossa sociedade de consumo de massa, a felicidade reside naquilo que pode nos fazer sair do anonimato, do cotidiano, da igualdade democrática. (GERMAIN, 2006).

Há um resgate de uma “democratização” da felicidade que reside no crescente desejo de singularização. Tornando a felicidade um imperativo, onde é necessário “ser” e ser “mais”, e esse “mais” é encontrado na multiplicação dos prazeres em nome de um *carpe diem* que prega um aproveitamento do aqui e do agora sem nenhuma prescrição moral ou religiosa que possa nos separar da felicidade. O grande paradoxo dos tempos modernos é essa invenção de uma felicidade “interior” que propõe que sempre sejam consumidas mais felicidades e mais produtos que supostamente nos tornam feliz. (GERMAIN, 2006)

Esse viver possui suas várias nuances, e será diferente para cada um. REDÓN (2008) diz em seu livro que a gastronomia é a arte de condimentar os alimentos para produzir a felicidade, e que há três formas de se comer: comer de tudo até nos saciar, selecionar os alimentos e degustar coisas novas. Depois de uma boa refeição, o que se pensa é no amor. Novamente nos vemos cara a cara com essa duplicidade felicidade-amor, que não pode ser dissociada, pois uma leva à outra.

A gastronomia por si só já é carregada de simbolismos que nos remontam a essa felicidade, a esse amor que buscamos com tanto afínco. HARGREAVES (2007) fala que o alimento participa ativamente do processo de simbolização. Seja em mitologias indígenas ou em rituais, o alimento possui um significado que se configura para além da sua materialidade. Neste contexto, o alimento agrega ao seu significado original, diversos outros, elaborados a partir de um tipo específico de vivência e contexto, ou seja, ingerir um alimento não é um gesto casual. Cada pedaço que engolimos revela a importância do processo de apreensão por parte do ser humano. O alimento, carregado de um simbolismo peculiar, possibilita a aquisição, por parte do consumidor, não somente da sua carga nutricional, mas de seus poderes simbólicos, mostrando a possibilidade de se abordar o poder ingestivo que o alimento permite enquanto elemento simbólico.

A elaboração de pratos pressupõe uma capacidade de sintetizar as experiências humanas, aliada à possibilidade de expressão criativa. O ato de cozinhar reúne em tais práticas gestos que o cotidiano transforma em ritual. Cozinhar conecta espaços e transpõe tempos. Assim, o alimento invade a esfera emocional, aproximando o ato alimentar das práticas afetivas do ser. O alimento e as práticas alimentares geram a possibilidade de uma criação discursiva altamente eficiente, tanto no campo da linguagem oral, quanto no campo da linguagem visual e plástica (HARGREAVES, 2007). Ao se aproximar dessa esfera emocional, o alimento se torna, de certa forma, amor, ou pelo menos uma potência do amor. Ele se torna uma memória afetiva, uma ferramenta para acessarmos esse amor, e isso se torna uma arte.

HARGREAVES (2007) propõe que se pense a gastronomia como arte e as elaborações alimentares como obras de arte. Pois, neste contexto, a concepção de gastronomia como a nona arte contribuirá para uma perpetuação da ideia de que a arte é tudo que é belo e que gera prazer, e que uma preparação culinária tende a proporcionar uma experiência prazerosa, que desperta os sentidos e abrange questões culturais e heranças ideológicas. O alimento permite ao mesmo tempo a vida (função mecanicista) e a produção artística. A ingestão da matéria alimentar permite uma dupla função assimilativa da obra, que vai, com frequência, apontar para uma similaridade processual com outros materiais (mistura, cozimento, etc.), mas que, raramente, combina seus processos frutivos, pois a obra alimentar permite, na maior parte dos casos, uma assimilação corporal, enquanto as outras produções permitem uma fricção parcialmente sensorial. A possibilidade de utilizar o alimento como matéria-prima no processo de produção artística, permite a elaboração de um tipo de arte que prevê a

concretização plástica ou visual de obras, fruto da reflexão do artista. A arte que aborda e utiliza o alimento na tentativa de compreender o universo alimentar na arte divide-se em três grandes grupos: arte visualimentar, arte comestível e arte alimentar híbrida. A arte visualimentar é aquela que se propõe a fazer uma retratação do alimento ou do ato alimentar através do uso da bidimensionalidade como veículo espacial. Já a arte comestível é aquela que se utiliza do alimento como matéria prima para a modelação de formas que serão ingeridas pelo público. E a arte híbrida é uma junção da arte comestível e da visualimentar.

Como artes visualimentares, podemos considerar os filmes que representam o alimento como, por exemplo, o filme “A fantástica fábrica de chocolate” (2005), dirigido por Tim Burton e baseado no livro escrito por Roald Dahl. O livro por si só já é uma ode ao sonho de um mundo de doces de toda criança. Um lugar de abundância alimentar onde se pode comer o que quiser, quando quiser e onde quiser. Ao representar a fábrica de chocolate, se trabalha artisticamente em uma concepção de um mundo doce fantástico, onde tudo é comestível, um mundo de felicidade e abundância, onde o alimento é o elemento visual chave moldável que constrói esse ambiente, como um rio de chocolate, árvores e grama doces e comestíveis.



Figura 1. **A FANTÁSTICA fábrica de chocolate.** Direção: Tim Burton.

É uma representação visualimentar que retrata algo como “O país da cocanha”, uma fabula medieval de que QUELLIER (2011) nos fala. Ela é um lugar onde reina a igualdade diante do prazer da boa comida, mas que também é dotado de uma generosa natureza, e que

nesse país, pode-se abandonar-se plena e serenamente á preguiça e à gula sem qualquer preocupação de reprovações. É um lugar onde a terra produz bolos e queijos, e o excesso de comida está ali, sempre presente. Lá reina a paz, a liberdade, a abundância, a diversidade alimentar, a eterna juventude e a festa. Ela se torna um sinônimo de fertilidade e despreocupação. Lá não há restrições à gula.

Dentro desse campo da arte alimentar, do “País da cocanha” temos também o filme “Tá chovendo hambúrguer” (2009), inserido nesse universo de sonho infantil, onde a comida literalmente cai do céu. Onde se pode mudar o cardápio da chuva alimentar de acordo com seus desejos, e onde, em uma das cenas, temos uma nevasca de sorvete que toma cidade, em comemoração ao aniversário de uma criança. O que nos leva à questão da rememoração afetiva e sua relação com a infância, pois a maior parte dos sabores retratados no filme está relacionada com o salgado, porém aqueles que têm uma relação com a infância são sempre os sabores doces. Lá não existem regras ou limitações, só a mais pura e completa alegria que a comida pode causar. E todos esses eventos são televisionados e vendidos comercialmente, reforçando uma ideia de comida como um instrumento da felicidade. Uma comida acessível, e com muito mais possibilidades do que somente a sua ingestão.



Figura 2. **TÁ CHOVENDO hambúrguer**. Direção: Phil Lord e Christopher Miller.

Mas saindo da bidimensionalidade temos também as artes comestíveis, das quais podemos perceber várias características em duas obras alimentares da artista e confeitadeira Miss Cakehead: as instalações comestíveis “The Chaos” e “Baketopia”, onde o público interage com a obra consumindo-a ao longo da exposição. Essa obra então se torna mais do que uma obra comestível, mais fruitiva, na qual os espectadores se tornam a obra ao devorá-la, permitindo esse contato que vai além do intelectual. Essas obras de caráter substitutivo são

efêmeras. A obra “Baketopia” dialoga mais claramente com o universo infantil e o país da cocanha, parecendo ter acabado de sair de um conto de fábulas, transformando imagens em confeitos realistas e permeando nosso imaginário de sonhos doces e irreais.



Figura 3. Miss Cakehead. **Baketopia**. Instalação



Figura 4. Miss Cakehead. **The Chaos**. Instalação.

HARGREAVES (2007) também fala sobre algumas características peculiares que a obra comestível adquire, devido à sua peculiar composição e ao poder simbólico evocado, que a diferenciam das outras produções artísticas. Essas características são a efemeridade, a possibilidade de diálogo com os elementos culturais e sociais inseridos em um mecanismo de

manutenção do poder, a possibilidade da utilização da obra como elemento substitutivo (pois sua ingestão proporciona a possibilidade de apropriação quase definitiva da representação do objeto ou da situação desejada) e a possibilidade multi-sensorial que a obra comestível apresenta em sua fruição/degustação. A obra alimentar possibilita, diferentemente de outras obras, não somente uma relação de contato intelectual, por meio da reflexão da obra, mas também um contato físico mais simbólico, através da ingestão desta. Ela cita Marinetti que afirma que, ao ingerir uma obra de arte, o indivíduo se torna a obra, propondo uma espécie de contaminação antropofágica ritualística, onde as qualidades do outro serão assimiladas através/durante o processo digestivo. Ou seja, ao ingerir uma obra, é como se ingeríssemos também o criador daquela obra, assimilando-o para nós, num processo, por parte do consumidor, de apropriação do objeto. A ingestão revela então um processo de assimilação qualitativa que demonstra a necessidade do consumidor de se apropriar do objeto, o identificando-o como um legítimo representante de um contexto real.

A importância da comida figurativa, tanto no âmbito gastronômico quanto no artístico, é abordada a partir de suas diferentes funções, como a possibilidade de expressão efêmera, como estratégia política para a manutenção do poder e como devoração espacial simbólica, que pode ser intravivencial ou extravivencial. Assim como os espaços destinados aos indivíduos são apropriados ao longo das novas experiências que o homem faz, na busca de uma aproximação/interação com o universo humano, na produção de artefatos alimentares encontramos esses espaços: vivencial do cotidiano, o espaço do fantástico e o espaço do íntimo (HARGREAVES, 2007). A autora fala:

[...] é interessante notar como o constante diálogo que as produções artísticas mantiveram com o universo alimentar instaurou um processo de interação enriquecedor, que contribui para a formação de uma tradição cultural que transparece nas marcas artísticas e culinárias até hoje. É na diluição inevitável das especificidades que parece se localizar a cozinha-atelier, espaço híbrido gastroplástico dos artistas-gastrônomos que se voltaram para a possibilidade de retratar e utilizar os alimentos (dentre os quais desponta o açúcar) como matéria-prima para a fabricação de artefatos alimentares. Elementos iconográficos característicos, como a forma, a cor, a consistência e a textura, acompanham também, desde muito cedo, a produção culinária no atelier-cozinha, tornando os artefatos alimentares depositários de um discurso simbolicamente multissensorial, que o acompanha fielmente até o presente momento. Assim, parece existir, há tempos, a necessidade de se retratar e de se moldar a comida, de se transmitir a esse material aparentemente “bruto e informe” uma estética precisa que tenta casar, em seu discurso, forma e função. Se, na matéria, é possível encontrar o princípio da arte, o alimento (e, conseqüentemente, o açúcar) tornar-se-ia, então, possibilidade de criação artística, e a imagem seria o espaço acolhedor desse importante encontro. (pag.37).

Dentro dessa perspectiva do açúcar e de sua modelação. Temos o artista e confeitiro Ivan Day, conhecido internacionalmente por suas pesquisas sobre história da culinária europeia, mas especificamente a britânica, que trabalha com utensílios antigos e outras fontes para recriar a comida do passado. Como em seu trabalho “Royal Sugar Sculpture” exposto no Bowes Museum em 2002, do qual foi também curador, e onde forma desenvolvidas esculturas de açúcar a partir de moldes antigos do período do século XVII e XIX, mostrando essa evolução da modelagem artesanal do açúcar, no que foi considerada sua época de ouro.



Figura 5. Ivan Day. Composição em açúcar a partir do molde em pereira, para a exposição “Royal Sugar Sculpture”. 2002.

Temos também, dentro do campo do Food Design o artista Fernando La Posse que produz artefatos a partir do açúcar, utilizando a técnica de açúcar fundido e de açúcar soprado. Ele possui a obra “Sugar Glass”, onde produz copos feitos de açúcar, nos quais são servidos drinks. Há a obra “Sugar Lamp”, na qual o artista faz lâmpadas de açúcar, ainda dentro dessa perspectiva de objetos funcionais, saindo do açúcar meramente decorativo que temos nos banquetes medievais e resignificando-o dentro de nosso cotidiano. O artista também trabalha com a questão da efemeridade desses objetos de açúcar, como na obra “Jungle Vase”, onde é

feito um vaso, como o tema de selva, todo em açúcar e se regista o derretimento desse vaso, a efemeridade do alimento que se desfaz.



Figura 6. Fernando La Posse. **Sugar Glass**. 2014. O vídeo sobre como o copo foi feito está disponível no site do artista: <http://www.fernandolaposse.com>



Figura 7. Fernando La Posse. **Jungle Vase**. 2014. Video sobre a obra disponível no site do artista: <http://www.fernandolaposse.com>



Figura 8. Fernando La Passe. **Sugar Lamp**. 2014.

A criação do objeto de arte alimentar pressupõe, em seu processo, um ato de identificação, possibilitando por parte do artista, uma transferência sensível entre criador e criação (o criador habita seus objetos), enquanto a ingestão da obra alimentar por parte do consumidor, possibilita uma assimilação do objeto e de seu criador (criação e criador habitam intimamente no consumidor). Assim, o consumidor de um artefato alimentar se torna depositário de uma vivência alheia e do produto concreto desta experiência. O objeto alimentar, por permitir essa aproximação tão peculiar com seu consumidor, possibilita uma fusão ente corpo e objeto, ao pedirem para serem experimentados corporalmente. A arte alimentar promove, não somente uma simples troca entre os elementos atuantes, mas a constante modificação construtiva destes elementos. Ou seja, ao mesmo tempo em que o ser se modifica ao consumir a obra (pois a obra se torna um elemento atuante neste) a obra se modifica ao ser ingerida, pois o ser se torna um elemento atuante nela, num movimento fágico que é inovador para ambos. HARGREAVES (2013) diz sobre a produção de arte alimentar:

O alimento possui características próprias que se “misturam” com seu contexto, possibilitando, assim, a construção de um discurso estético que se materializa na produção de seu tempo. A modelação de objetos alimentares (comida figurativa) torna-se, dessa forma, o modus operandi de uma “estética comestível”

que invade, ao mesmo tempo, o território gastronômico e o campo artístico, mesclando um tipo de presença tanto nutricional quanto simbólica. (...) Sob esse enfoque, o lugar de produção alimentar interagia com o lugar de produção artística por excelência (o ateliê), compartilhando a intimidade do ambiente doméstico e a adoção de elementos tanto iconográficos quando gastronômicos, instaurando, então, uma profunda relação atualmente caracterizada como interdisciplinar. (pag. 228).

Ao falarmos da arte alimentar e tomando como princípio a questão da rememoração afetiva que vem com a comida, não podemos nos esquecer de falar de outro tipo de arte que também discute o aspecto emocional da comida, de forma até mais extensa e conhecida do que nas artes visuais, a literatura. E não podemos deixar de mencionar PROUST (2006) e suas madelaines, que, mergulhadas no chá, o relembram de sua tia. O sabor desse doce revive nele uma memória de infância que ele buscava, mas que não conseguia acessar. O autor não entende o motivo pelo qual aquela recordação o deixa tão feliz, desencadeando, a partir daí, todo o seu fluxo de memórias. O doce se torna um elemento fundamental para a rememoração afetiva do personagem, sendo associado ao ambiente familiar.

Em seu livro “A morte do gourmet”, MURIEL BARBERY (2009), a história de um famoso gourmet que, à beira da morte, relembra os pratos e comidas que marcaram sua vida, em busca de um sabor específico. Nessas suas rememorações, boa parte dos sabores lembrados é da infância, tanto que o gourmet fala que até onde é capaz de se lembrar, ele sempre gostou de comer, e que mesmo que não consiga dizer, com exatidão, quais foram os seus primeiros êxtases gastronômicos, ele sabe a identidade sua primeira cozinheira preferida, que é sua avó. Dentro desse universo de rememoração afetiva, de sabores marcantes, temos outro diálogo que trata dessa questão da comida das avós. Nele, Georges, um dos personagens, conta sobre uma experiência marcante em um jantar com o gourmet, onde ao ser indagado por este sobre o que achava da sobremesa (sorvete de laranja) Georges diz que este lhe lembra dos sorvetes feitos por sua vó, e por sua vez fala sobre a magia que era a cozinha de sua vó:

Você acredita (sorri quase com afeto) que eu também tinha uma avó cuja cozinha para mim era um antro mágico? Creio que toda a minha carreira tem sua fonte nos caldos e cheiros que dali saíam, e que, em criança, me deixavam louco de desejo. Louco de desejo, literalmente. Não se tem muita ideia do que é o desejo, o verdadeiro desejo, quando nos hipnotiza, se apodera de nossa alma, seduz por todos os lados, de tal forma que você parece um demente, um possesso, disposto a tudo por uma pequena migalha, por uma nuvem daquilo que ali se prepara, sob suas narinas subjugadas pelo perfume do diabo! (pag. 28.)

Daí ambos falam sobre o humor de suas avós e de suas cozinhas, que para o gourmet era cheia de bom humor e vitalidade, enquanto para Georges era austera e calma. Este fala então sobre a arte das avós, que não vinha do temperamento ou da força da vida, nem da simplicidade de espírito ou do amor pelo trabalho, mas que estas tinham a consciência de que realizavam uma tarefa nobre na qual que se destacavam, e que, apesar de todas as humilhações sofridas, devido à sua condição de mulher, quando os homens voltavam para casa e sentavam-se à mesa, o reino delas começava. Elas sabiam realizar proezas que falavam diretamente ao coração e ao corpo dos homens, que lhe atribuíam grandeza aos olhos, e que era por meio das papilas que elas os prendiam. Ele diz:

(...) que sentiam esses homens imbuídos de si mesmo, esses “chefes” de família, educados desde a aurora, numa sociedade patriarcal, para se tornarem os donos, quando levavam à boca a primeira garfada dos pratos mais simples e extraordinários que suas mulheres haviam preparado em seus laboratórios particulares? (...) Esses homens sentiam o paraíso, pura e simplesmente, e, embora não pudessem confessar, sabiam que eles mesmos não conseguiam dá-lo assim às suas mulheres, porque com todo o seu império e arrogância não conseguiam deixá-las pasmas assim como elas os faziam gozar na boca! (pag.30)

O gourmet então indaga se as avós, por sua condição de oprimidas, cozinhariam melhor que os grandes cozinheiros. E Georges o responde que nenhum cozinheiro jamais cozinha ou cozinhou como as nossas avós, que produziram uma cozinha específica, das mulheres em seus ambientes particulares, que, às vezes, faltavam em requinte, e que comportam esse lado familiar, mas que têm, acima de tudo, uma sensualidade tórrida, pois sua cozinha era sua sedução, seu encanto, e é isso que nos inspira mais do qualquer outra cozinha.

Em outro momento do livro, o gourmet fala sobre a hora do doce, como sobremesa, que é bom, pois só assim eles podem ser apreciados em toda a sua sutileza, quando não comemos para matar a fome, e quando essa orgia de doçura, não satisfaz uma necessidade primária, mas cobre nosso palato com toda a benevolência do mundo.

Não importa de que forma analisamos, não se pode negar que a comida é extremamente importante para o ser humano, não só fisiologicamente, mas social e culturalmente. Dentro desse universo há um lugar especial, reservado para o doce. A comida se entrelaça afetivamente em nossa vida. Não é à toa que essa é uma área da alimentação chamada de *comfort foods*: aquelas comidas reconfortantes, que são associadas a memórias afetivas. Seja como for, muitos momentos importantes de nossa vida são marcados por comidas, boas ou ruins, e, em especial, nossa infância é sempre associada a sabores doces.

Todo mundo tem pelo menos um sabor doce associado à sua infância, que quase sempre suscita em nós uma gostosa nostalgia.

Inserido dentro de todo esse universo de ode ao doce, que invade nosso dia a dia e imaginário há muitos anos, imbuímos a comida, o doce, de valores simbólicos e emocionais, que adquirimos ao longo da vida e que são construídos, não somente dentro do ambiente familiar, mas pela mídia.

A chave da felicidade

*“No açúcar não há rebeldia nem desafio,
nem sensação insatisfeita,
nem desconfiança dissimulada
e sim o gozo humilde, calado,
tranquilo e aquietador.”*

Fernando Ortiz

Nossa memória afetiva ao sabor doce nos traz felicidade, ou pelo menos uma rememoração de uma felicidade passada, o que nos traz, mesmo que brevemente, a sensação da felicidade. O próprio doce, por si só, seja por seus efeitos em nosso organismo ou em nosso coração, se torna uma chave para a felicidade. Uma felicidade que hoje em dia é vendida como um direito e não uma conquista. Essa felicidade que nos é comerciável na sociedade atual possui varias facetas e nomes, e uma delas se dá através da comida.

Somos bombardeados por anúncios de comida, que quase sempre buscam uma justificativa emocional. Não se pode negar esse valor. A comida promove um encontro entre as pessoas, e o doce se torna, acima dos outros sabores, aquele que pode nos tornar felizes, pois esse alimento, além de induzir a produção do neurotransmissor serotonina, que ajuda a nos proporcionar uma sensação de felicidade, também traz uma carga emocional e simbólica pela forma como o doce é tratado culturalmente e pelas atribuições que a sociedade lhe dá, transformando-o num presente e numa gratificação, um símbolo de carinho e afeto.

Presenteamos as pessoas com doces, e os comemos para nos alegrar. Ele é o centro das comemorações, com as sobremesas, que ocupam, de certo modo, um lugar mágico dentro do nosso cotidiano. Diferentemente do salgado, que é uma comida que estamos sempre comendo, e que está associado as nossas principais refeições, o doce é como que um extra, que alegra nossos dias.

Por mais que o doce hoje tenha se tornando uma chave dessa felicidade que tomamos como um direito, ele sempre foi a chave da minha felicidade, e acredito que de várias outras pessoas.

É através do doce que acesso as mais belas sensações. Ele nos relembra dos momentos bons da infância perdida, de nossas avós e mães, do carinho que elas tinham e que era transmitido através daquela comida, que, mesmo que fosse simples, jamais poderia ser feita ou igualada por outros. O doce nos leva de volta para esse tempo, através da rememoração afetiva, que, apesar de ter um forte laço com a infância, também nos permeia em diversos outros momentos da nossa vida.

Ao pensar no doce na minha vida, como um elemento que me traz felicidade, resolvi pensá-lo socialmente, em suas nuances. Criando artefatos doces como o fruto de uma experiência concreta da artista, de uma vivência que impulsiona uma ideia. O doce, por ter esse caráter de extra, de uma coisa que não é comum, diferentemente do salgado, já exerce, por si só, um poder magnético sobre nós. Existem doces de todas as cores, formas, tamanhos e sabores, para todos os gostos possíveis e, mesmo aqueles que não são muito chegadas em doces, têm um a que não conseguem resistir.

Proponho então um trabalho efêmero de arte alimentar comestível. Onde o público irá consumir a obra e, ao mesmo tempo, se alimentará do sentimento que coloco no doce, num movimento antropofágico de absorção do artista. Esta obra se caracteriza pela efemeridade, pelo diálogo cultural e social que elabora e pela utilização do doce como elemento substitutivo, pois é através de sua ingestão que o público pode se apropriar, de forma quase definitiva, dessa representação da felicidade. Esse efêmero, segundo Baudelaire, dialoga com o elemento do eterno, em mútua colaboração, em uma relação constante nas obras de arte.

São desenvolvidos, como o nome sugere, doces feitos no formato de chave, onde a cabeça da chave tem a forma de coração para fazer esse *link* com o amor que essa comida transmite, criando essa representação romantizada da felicidade. As chaves possuem as dimensões de 14 cm x 7 cm, com diferentes espessuras, o equivalente a uma porção individual de alimento, para que cada pessoa tenha a sua chave. O tamanho foi escolhido depois de testes, para que os diferentes doces pudessem ser feitos mantendo seu formato sem que ficassem muito frágeis e, ao mesmo tempo, não ficassem grandes demais, o que descaracterizaria seu formato de chave. Os doces são feitos utilizando-se dois tipos de moldes feitos sob medida: um de silicone para molde alimentício, e outro de aço inox.



Molde de metal



Molde de Silicone

Foram preparados 15 sabores diferentes de doces que se relacionam a memórias afetivas de pessoas com quem convivo e da minha própria memória afetiva doce. Estes sabores foram escolhidos pois são aqueles que acredito que tenham uma maior relação com memória afetiva, pelo menos pela minha experiência, e, por que sei que cada pessoa tem sua preferência e suas restrições, busco fornecer o maior número de possibilidades, para que qualquer um possa encontrar pelo menos um doce com que se identifique.

Espero que esses doces satisfaçam esse desejo de felicidade açucarada dos outros. Busco ao máximo trazer essa questão do doce como um afeto, uma chave que nos traz a felicidade através de uma memória amorosa, e que acaba por se relacionar com aquela cozinha nostálgica de vó que permeia de forma mágica e insistente os nossos imaginários infantis, o que se reflete na própria apresentação deste trabalho, com a capa de tecido e no formato de um livro de receitas, reafirmando esse valor familiar. Estando exposta na galeria em uma mesa forrada com uma toalha que pertence a minha avó materna, e com os doces dispostos sobre esta para o consumo em uma ação performática do público, que vai, de acordo com sua preferência, pegar aquele doce que é sua chave da felicidade.

Após a apresentação dos doces que serão devorados pelo público, numa ação efêmera e performática, que acontecerá somente uma vez, o cenário de imersão nessa infância, com a mesa montada com os doces na toalha de minha avó, é desmontada e fica sobre ela o registro da apresentação da obra alimentar uma espécie de livro de receitas, com capa de tecido,

contendo o memorial, as informações da obra e seu registro fotográfico, no tamanho A5, que é o tamanho dos cadernos de receitas que encontro na minha família, para que mesmo aquele público que não teve a oportunidade de deglutir a obra possa visualizá-la, e imergir dentro desse universo rememorativo de maravilhamento que são os livros de receitas, especialmente os de nossas avós e mães.

Deixo então a pergunta: Qual é a chave da sua felicidade?

Chocolate Meio Amargo



150g de chocolate meio amargo de sua preferência

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Derreta 2/3 do chocolate em banho-maria. Retire do banho-maria e adicione o restante para que derreta com o calor residual. Coloque na forma desejada e coloque na geladeira.

Bolo de Laranja



3 ovos

$\frac{3}{4}$ de xícara de manteiga sem sal

2 xícaras de farinha de trigo

$\frac{1}{2}$ copo de suco de laranja

1 colher de café de fermento

$\frac{1}{2}$ copo de leite

2 xícaras de açúcar

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Bata as claras em neve e reserve. Bata a manteiga amolecida com o açúcar até obter uma textura cremosa. Junte as gemas uma a uma sem parar de bater, até a massa clarear. Adicione aos poucos a farinha com o fermento, o leite e o suco de laranja, sem parar de bater. Em seguida, adicione, delicadamente, as claras em neve.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo e coloque no forno a 180°-200°C por cerca de 35'.

Brigadeiro



1 lata de leite condensado

5 colheres de sopa de chocolate em pó da sua preferência

1 pacote de granulado de chocolate

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Coloque em uma panela o leite condensado com o chocolate e mexa, em fogo médio, até que desgrude do fundo. Reserve até esfriar. Em seguida, unte as mãos com um pouco de manteiga, enrole o brigadeiro na forma desejada e passe no granulado.

Brownie



200g de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de chocolate em pó ou em barra
picado

1 xícara de açúcar

1 xícara de nozes ou castanhas

4 ovos

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Derreta o chocolate no fogo com metade da manteiga e reserve. Bata o resto da manteiga com o açúcar. Adicione os ovos um a um enquanto bate. Adicione a farinha. Misture o chocolate e as nozes/castanhas com a massa. Unte uma forma e leve a massa ao forno a 180°C por cerca de 20'.

Doce de leite



1L de leite

250g de açúcar

Uma jarra de paciência.

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Coloque o leite em uma panela em fogo médio por 1h-1h30 ou até o leite reduzir à metade. Adicione o açúcar ao leite fervente e mexa com uma colher de pau em movimento de vai e vem até engrossar. Retire do fogo e bata um pouco. Adicione uma colher de açúcar e bata novamente. Despeje sobre o mármore levemente molhado e, depois de frio, corte no formato desejado.

Mousse de Limão



1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 pacote de gelatina incolor

Cerca de 5 limões

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Bata o creme de leite frio até dar volume. Adicione o leite condensado e o suco dos limões e bata mais um pouco. Adicione a gelatina incolor e bata mais um pouco. Passe para a fôrma desejada e decore com raspas de limão. Leve à geladeira até o momento de servir.

Torta de Limão



1 ½ pacote de biscoito de chocolate

1 lata de creme de leite

Manteiga até dar o ponto

1 pacote de gelatina incolor

1 lata de leite condensado

Cerca de 5 limões

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Triture o biscoito no liquidificador até virar farelo. Misture o farelo com a manteiga até dar ponto de massa. Forre o fundo da fôrma com essa massa. Fure a massa com um garfo e asse por cerca de 20' num forno a 200°C.

Prepare o mousse de limão (ver receita anterior) e despeje sobre a massa cozida. Decore com raspas de limão. Bote na geladeira para esfriar. Depois de frio, desenforme.

Chocolate Branco



150g de chocolate branco

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Derreta 2/3 do chocolate em banho-maria. Retire do banho-maria e adicione o restante para que derreta com o calor residual. Coloque na forma desejada e coloque na geladeira.

Cocada



2 cocos secos ralados

½ lata de leite condensado

2 xícaras de açúcar

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Misture os ingredientes em uma panela. Coloque em fogo brando, mexendo até soltar totalmente do fundo. A seguir, coloque sobre papel-manteiga, espalhando na grossura desejada. Quando esfriar, corte no formato desejado.

Suspiro



2 claras

4 colheres de sopa de açúcar

Casca de ½ limão siciliano

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Bata as claras em neve até ficarem bem firmes. Adicione a casca de limão e vá acrescentando as colheres de açúcar uma a uma, batendo sempre depois de juntar cada colher. Retire a casca de limão e coloque a massa em um tabuleiro forrado com papel-manteiga. Leve ao forno em temperatura mínima (cerca de 60°C) e, quando os suspiros estiverem secos, retire-os.

Cookie



7 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de essência de baunilha

3 colheres de sopa de açúcar mascavo

Uma pitada de sal

7 colheres de sopa de manteiga em temperatura ambiente

1 ¼ xícara de farinha de trigo

150g de chocolate meio amargo picado

1 ovo

½ colher de chá de fermento

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Coloque em uma vasilha os açúcares e a manteiga e bata até estar incorporado e cremoso. Adicione então a essência de baunilha, o ovo e bata até incorporar. Gradualmente, adicione a farinha com o fermento e o sal. Finalmente, adicione o chocolate. Cubra e coloque na geladeira por 30'. Pré-aqueça o forno a 180°C. Retire a tigela da geladeira e faça bolinhas com a massa, colocando-as em uma assadeira coberta com papel-manteiga. Asse no forno por cerca de 20'.

Biscoito amanteigado



2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de açúcar refinado

150g de manteiga sem sal

Essência de baunilha a gosto

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Em uma vasilha, misture os ingredientes e amasse com as mãos até obter uma massa. Sove levemente e abra em uma superfície enfarinhada até ficar com a espessura desejada. Corte nos formatos desejados e coloque em uma assadeira com papel-manteiga. Polvilhe um pouco de açúcar e asse por cerca de 15' em forno pré-aquecido a 160°C até começar a dourar. Retire os biscoitos e deixe esfriar. Passe-os no açúcar.

Gelatina de Espuminha Diet



1 pacote de gelatina do sabor de sua preferencia diet

1 caixa de creme de leite diet

2014

14cm x 7cm

Modo de fazer:

Prepare a gelatina normalmente e a deixe endurecer. Depois bata gelatina em um liquidificador, adicionando aos poucos o creme de leite para incorporar bem e não ficar com pedaços de gelatina. Depois passe para o refratário de sua preferencia e deixe na geladeira.

Torta Mesclada



6 ovos

1 de copo de leite fervendo

3 xícaras de açúcar

3 xícaras de farinha de trigo com fermento

Recheio:

3 gema

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

750ml - 1L de leite

3 colheres de sopa rasas de maizena

Cobertura 1:

3 xícaras de açúcar

2014

14 cm x 7 cm

1 xícara de água

3 claras

Cobertura 2:

3 colheres de sopa de chocolate em pó

3 colheres de sopa de açúcar

1 xícara de leite

1 colher de chá de manteiga

Calda para molhar o bolo:

1 garrafa de leite de coco

1 garrafa de leite (usa a mesma do leite de coco)

3 colheres de sopa de açúcar

Modo de fazer:

Bolo:

Bata as claras em neve. Acrescente as gemas uma a uma e em seguida, o açúcar. Bata bem. Adicione a farinha de trigo e não bata, só mexa. Coloque o leite quente e leve ao forno pré-aquecido em fogo alto (250°C) por cerca de 40'.

Calda para molhar o bolo:

Junte os ingredientes em um prato fundo e misture-os. Com o auxílio de uma colher, vá despejando a calda no bolo aberto.

Recheio:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e leve ao fogo para engrossar.

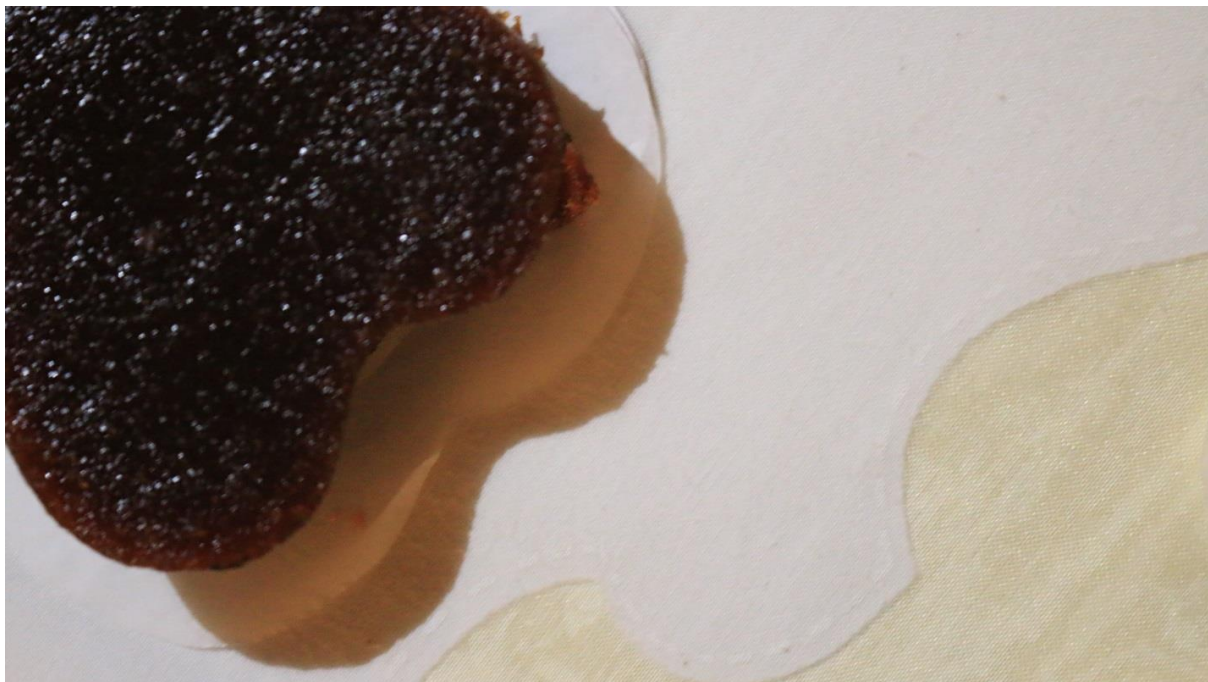
Cobertura 1:

Leve as 3 xícaras de açúcar ao fogo até derreter. Após derreter, acrescente água. Deixe o caramelo em ponto de fio. Se quiser, quando estiver quase pronto, adicione uma colher de sopa de essência de baunilha. Bata as 3 claras em neve e acrescente, aos poucos, a calda caramelada, batendo até dar o ponto.

Cobertura 2:

Leve os ingredientes, em uma panela, ao fogo para engrossar por 5'. Quando estiver pronto, espalhe sobre a primeira cobertura, já no bolo e, com um garfo, vá formando desenhos.

Goiabada



Goiabas vermelhas e bem maduras

Açúcar (mesmo peso que as goiabas)

Água

2014

14 cm x 7 cm

Modo de fazer:

Corte as goiabas, retire as sementes, lave-as e escorra (escolha uma parte dos miolos das goiabas mais bonitas e ponha-as de molho em pouca água). Afervente as goiabas e passe-as por uma peneira fina. Faça uma calda em ponto de bala (semelhante ao ponto de fio – ver a receita de cobertura 1 acima) empregando açúcar no mesmo peso que as goiabas. Leve ao fogo mexendo sempre com uma colher de pau. Quando estiver quase no ponto de tirar, junte algumas goiabas limpas, partidas em quatro e aferventadas à parte e continue a mexer a goiabada até que apareça o fundo do tacho. A goiabada estará pronta quando tirada com a ponta de uma faca, ligeiramente fria ao ser encostada nas costas da mão, não pegar. Vire o doce em forma previamente preparada.

Apresentação do trabalho na galeria







Referências Bibliográficas

- ARAÚJO, W. et al. *Da alimentação à gastronomia*. Brasília: Editora UnB, 2005.
- BARBERY, M. *A morte do gourmet*. São Paulo: Companhia das Letras, 2009.
- BRAUNE, R. *O que é gastronomia*. São Paulo: Brasiliense, 2012.
- BRILLAT-SAVARIN J.A. *A fisiologia do gosto*. Tradução: Paulo Neves – São Paulo: Companhia das Letras, 1995.
- BURTON, T. *A fantástica fábrica de chocolate*. Produção de Brad Grey, Richard D. Zanuck e Michael Siegel. Estados Unidos: WARNER BROS, 2005.
- CAMPORESI, P. *Hedonismo e exotismo: A arte de viver na época das Luzes*. São Paulo: Unesp, 1996.
- CARRETTA, Daniela Benassi. Monografia em Odontologia Universidade de Brasília – UnB. 41p. *Açúcar: seus efeitos sobre a sociedade sacarose dependente*. Nova Xavantina – MT, 2006.
- COMTE-SPONVILLE, A. *O Amor*. São Paulo: WMF Martins Fontes, 2011.
- COMTE-SPONVILLE, A. *A Felicidade Desesperadamente*. São Paulo: Martins Fontes, 2001.
- COMTE-SPONVILLE, A. *A Mais Bela História da Felicidade: a recuperação da existência humana diante da desordem do mundo*. Rio de Janeiro: DIFEL, 2006.
- DAY, I. *Historic food*. Disponível em: <http://www.historicfood.com/portal.htm>. Acesso em maio de 2014.
- DÓRIA, C. A. *Estrelas no céu da boca: escritos sobre culinária e gastronomia*. São Paulo: Senac São Paulo, 2006.
- DUFFY, W. *Sugar Blues*. Rio de Janeiro: Ground Informações LTDA, 1975.
- DUMAS, A. *Memórias gastronômicas de todos os tempos, seguido de Pequena história da culinária*. Rio de Janeiro. Jorge Zahar Ed., 2005.

Edible pop-up 'Baketopia'. Disponível em: <http://misscakehead.wordpress.com/2013/09/10/edible-pop-up-baketopia/>. Acesso em maio de 2014.

Fernando La Posse – Sugar Glass. Disponível em: <http://www.fernandolaposse.com/projects/sugar-glass/>. Acesso em maio de 2014.

FERREIRA, Aurélio Buarque de Holanda. *Dicionário Aurélio Básico da Língua Portuguesa*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1988.

FREYE, G. *Açúcar*. Recife: FUNDAJ; Editora Massangana, 1987.

HARGREAVES, Lisa Minari. *ALIMENTARTE: as obras que alimentam – Uma reflexão sobre a produção artística alimentar e seu contexto*. Tese (Mestrado em Artes Visuais) Universidade de Brasília – UnB. 211p. ilust. Brasília, 2007.

HARGREAVES, Lisa Minari. *O espetáculo do açúcar: banquetes, artes e artefatos*. Tese (Doutorado em Teoria, Crítica e História da Arte). Universidade de Brasília – UnB. 258 p. ilust. Brasília, 2013.

HARGREAVES, Lisa Minari. *O urbífago guloso: Antonin Carême e suas arquiteturas comestíveis*. Artigo. Brasília, 201.

I food design. Disponível em: ifooddesign.org/links.php. Acesso em maio de 2014.

LIPPMANN, E. *Historia do Açúcar - desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba*. Rio de Janeiro: Instituto do açúcar e do álcool, 1941. Tomo I e Tomo II.

PERULLO, N. *O gosto como experiência: ensaio sobre filosofia e estética do alimento*. São Paulo: SESI-SP, 2013.

PROUST, M. *No caminho de Swann*. São Paulo: Globo, 2006 – (Em busca do tempo perdido; vol. 1).

QUELLIER, F. *Gula, história de um pecado capital*. São Paulo: SENAC, 2010.

REDÓN, J. M. *A cozinha do pensamento: um convite para compartilhar uma boa mesa com os filósofos*. São Paulo: SENAC, 2008.

LORD, P. *ET* MILLER, C. *Tá chovendo hambúrguer*. Produção de Pam Marsden. Estados Unidos: SONY Pictures Animation, 2009.

WANSINK, B. *Por que comemos tanto?* Rio de Janeiro: Elsevier, 2007.

WEBER, A. *81 exemples of food based art*. Disponível em: <http://www.trendhunter.com/slideshow/food-based-art>. Acesso em maio de 2014.